**Menu 3 services à 26 €**

**Servi midis et soirs excepté les vendredi et samedi soirs**

Salade de volaille au cerfeuil, vinaigrette framboise

ou

Poêlée de scampis à la coriandre, velouté de patate douce parfumé à la vanille



Filet de maquereau sur sa fine ratatouille et pommes de terre grenaille

ou

Lasagne à la roquette, sauge et épinards, Serrano et sauce au curry



Petit parcours de gourmandises

**Entrée : 10 €**

**Plat** : **14 €**

**Entrée/plat** ou **plat/dessert** : **20 €**

**Menu 3 services à 37 €**

**avec les 2 entrées : 50 €**

**Servi midis et soirs**

Salade de tomate en texture et chèvre frais de la Baillerie,

vierge au basilic et citron vert

et / ou

Curry de moules de Bouchot au fenouil



Cœur de cabillaud et pancetta, crémeux de petits pois à la verveine

ou

Poulet de Bastogne en 2 cuissons, caviar d’aubergine fumée

et légumes de saison



Assortiment de fromages (supplément de 8 €)

Cerises vintage

**Les incontournables**

L’assortiment d’amuses bouches maison à découvrir

« Idéal entre amis pour accompagner l’apéro » 24 €

**Les entrées**

Fondus au parmesan Reggiano maison 15 €

Croquettes asperge et Serrano 15 €

Duo de croquettes (parmesan, asperge-Serrano) 16 €

Foie gras de canard mi-cuit au torchon, nougatine de fruits secs

et gelée d’airelles 18 €

**Les homards de notre vivier**

***Le homard 400 gr : 40 € \* \* \* Le 600-700 gr : 60 €***

**Salade de homard** aux agrumes

**Homard rôti aux herbes** et son écrasé de pommes de terre monté à l’huile d’olives

**Fricassée de homard,** nouilles aux petits légumes et sauce homardine

**Le bœuf**

Tartare de bœuf à l’italienne coupé au couteau et légumes marinés 18 €

Salade de bœuf mariné au sésame, coriandre et soja 19 €

Pavé d’aloyau Charolais, sauce aux deux poivres accompagné de

ses frites fraîches 23 €

Côte à l’os Charolaise 1,2 kg (2 couverts), sauce béarnaise, salade verte d’été et

frites fraîches 60 € / 2 cvts

**Pour les bout’choux**

Farfalles à la bolognaise 10 €

Le p’tit burger de porc Colombus (riche en Omega 3) et ses frites maison 10 €

Poisson pané du jour, purée de bintjes 10 €

Le p’tit steak de bœuf grillé (100 gr), salade du marché et frites maison 10 €

 **Les suggestions du chef**

L’assortiment d’amuses bouches maison à découvrir

« Idéal entre amis pour accompagner l’apéro » 24 €

**Les entrées**

Curry de moules de Bouchot au fenouil 14 €

Tartare de saumon aux herbes fines, mousse de hareng fumé

et tomate Green Zebra entrée : 16 € / plat : 19 €

Carpaccio de bœuf Holstein, asperges blanches et roquette,

vinaigrette aux fruits de la passion 18 €

Crevettes sauvage du Nigeria aux artichauts, rougail au chorizo et jus de crustacé 18 €

Ris de veau mi fumé, pêche et émulsion de beurre noisette au zeste de citron 20 €

**Les légumes cuisinés**

Salade de tomate en texture et chèvre frais de la Baillerie,

vierge au basilic et citron vert 16 €

Curry de légumes de saison et beignet végétal aux petits pois 16 €

Salade de quinoa et sa salsa d’avocat, radis daïkon, tomate et poivron aux herbes fraiches 16 €

**Les poissons**

Cœur de cabillaud et pancetta, crémeux de petits pois à la verveine 25 €

Zarzuela, rouille et croûtons 27 €

Belle sole 3 meunière, purée aux oignons rouges et légumes primeurs prix du jour

**Les viandes et volailles**

Raviole de joue de bœuf confite, légumes croquants, velouté de petits pois 21 €

Poulet de Bastogne en 2 cuissons, caviar d’aubergine fumée et légumes de saison 21 €

Filet mignon de porc mariné aux épices, carotte fane de plein terre

et mousseline de maïs 22 €

Filet de veau, granola d’asperges à la mimolette et jus de veau 24 €

Nous sommes attentifs tous les jours à la traçabilité des 14 allergènes que nous pouvons rencontrer dans la confection de nos plats. Une carte informative est à votre disposition, n’hésitez pas à nous la demander.

**Pour finir en douceur**

**Les fromages**

Sélection de fromages frais et affinés 12 €

**Les desserts en suggestion**

Bombe chocolat myrtille, poudre au beurre de cacao et citron vert 10 €

Salade de fraises, basilic et kalamansi, glace au chocolat blanc 10 €

Coupe de cerises confites aux épices et glace vanille 10 €

**Les desserts classiques**

La classique dame blanche et sa sauce au chocolat 8 €

Le capuccino de Baileys sur son lit praliné

Et sa boule de glace au Toblerone 8 €

La crème brûlée à la vanille tahitienne 8 €

L’amiral (liqueur de poire williams et sorbet citron vert) 8 €

La mousse au chocolat noir faite maison 8 €

Café gourmand 12 €

**Thés, cafés et digestifs**

**Les Boissons chaudes**

Café 2,90 €

Expresso 2,90 €

Décaféiné 2,90 €

Thé Damman (\*)  3,40 €

Lait russe 3,40 €

Cappuccino 3,40 €

Théière de thé menthe 6,00 €

Irish Coffee 8,90 €

Italian Coffee 8,90 €

French Coffee 8,90 €

*(\*) Sélection de thés et tisanes Damman*

*Earl Grey Yin Zhen \* Thé vert Yunnan \* Thé vert au Jasmin*

*\* Rooibos Citrus \* Carcadet Fragola \* 4 Fruits Rouges*

*Camomille \* Verveine \* Tilleul*

**Les Liqueurs**

Limoncello 6,50 €

Amaretto Disaronno 7,50 €

Bailey’s original 7,50 €

Cointreau 7,50 €

Sambuca Ramazzotti 7,50 €

Grand Marnier 8,00 €

Drambuie 8,00 €

Eau de Villée 8,50 €

Poire-Cognac 8,50 €

Liqueur de poire williams 10,00 €

**Les Eaux de vie**

Armagnac Saint Vivant 7,50 €

Cognac

 Château Bellevue VS 7,50 €

Grappa 8,00 €

Calvados Boulard

 Grand Solage 8,00 €

Vieille prune 9,00 €

Marc de Gewürztraminer 10,00 €

Mirabelle 10,50 €

Framboise 10,50 €

Poire williams 11,00 €

Chartreuse verte 12,50 €

**Les Rhums**

Rhum Matusalem 15 ans

Rhum 3 Rivières 3 ans

 Gran Reserva 12,00 €

 Cuvée du Moulin 12,50 €

**Les Whiskys**

Jack Daniels 8,00 €

Glenfiddich 12 ans 9,50 €

Smokehead 12,50 €

Old Pulteney 12 ans 13,00 €